

GRANIT ROUGE 2017 « Vinifié Sans Soufre » : UN VIN DE CARACTERE DANS UN CORPS SAIN !



Note Robert Parker : 87/100
Note Jancis Robinson : 17/20



2 étoiles et Coup
de Cœur !

Carte d'identité du vin

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le **GRANIT**.

Aucun sulfite n'est ajouté pendant la vinification afin de respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

Un vin produit dans le respect de ses origines et de la tradition : fruité, frais et gourmand avec un potentiel de garde de trois années.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : GUIDE HACHETTE

Appréciation : 2 étoiles, coup de coeur

Commentaire du guide : "Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification", précise Paul à propos de cette cuvée issue de 2ha de gamays d'une quarantaine d'années. Pour le reste, c'est la traditionnelle macération en grappes entières qui a été employée. Le nez déploie des notes complexes de fruits noirs (cassis, mûre) et de réglisse. La bouche conjugue équilibre, rondeur, souplesse et longueur. Un superbe classique.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION Jancis ROBINSON

17/20 à la 9^{ème} dégustation annuelle de Londres en juillet 2018.

Le journaliste et Master of Wine **Richard Hemming** a publié un article sur jancisrobinson.com, dans lequel il recommande 41 vins parmi les meilleurs de la région dont Granit Rouge 2017 Vinifié sans Soufre qui fait partie des rares vins ayant obtenu la note de 17/20.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Dom Le Fagolet, Granit Rouge 2017 Beaujolais-Villages 50-year-old vines. Granite soils. Whole-bunch fermentation in cement concrete tanks for five months. Minimal sulphur dioxide added. Bursting with bubblegum and redcurrant fruits – such gorgeous purity. Like raspberry sauce. Easy drinking, with its cordial fruitiness, but not at all confectioned. Sheer joy. (RH) 12.5% Drink 2018-2020

17

Traduction : Domaine le Fagolet- Explosion d'arômes de confiseries et de groseilles. Quelle superbe pureté!. Comme du coulis de framboises. Facile à boire, avec son fruité chaleureux, mais pas du tout **artificiel**. Un pur bonheur ! 1

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION GILBERT ET GAILLARD

GILBERT  GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vos résultats de dégustation



Domaine Le Fagolet



68961



Domaine Le Fagolet Granit Rouge vinifié sans soufre - 2017

Vin rouge - Beaujolais Villages

FR



Note : 87/100

Dégustation : année 2018

Robe pourpre violine. Nez croquant de baies rouges et noires, présence florale. Un beaujolais gourmand par la fraîcheur et la profondeur de ses parfums fruités. L'ensemble est bâti pour notre plaisir alors pourquoi attendre. Excellent vin de copains.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES

Très belle dégustation : fruits rouges (framboise), beaucoup de souplesse et de rondeur, belle finale, analyse parfaite, ras (source : œnologue du Laboratoire d'analyse SICRE en mars 2017)

L'HISTOIRE DU VIN

L'idée de **Granit Rouge Vinifié Sans Soufre** a germé durant la vinification de la campagne 2017. Les grappes récoltées étant totalement saines, il apparaissait inutile d'ajouter des intrants de type sulfite en vinification même sur nos cuvées de garde (car nous avons déjà mis en œuvre la méthode sur nos Beaujolais Nouveaux). Seule une dose infime et méticuleusement mesurée a été introduite à la mise en bouteille car nous n'avons pas d'autres solutions satisfaisantes pour assurer un potentiel de conservation de 3 ans.

ÉLABORATION

- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont trop légers et peu colorés.
- Les pentes de nos vignes en coteaux sont nos alliées dans la production des meilleurs vins. Leurs sols minces et peu profonds ne conservent que les éléments propices à la qualité des raisins.
- Récolte plus tardive de 15 jours par rapport au début des vendanges afin d'obtenir une concentration d'arômes et de tanins plus élevée.
- Une **omission totale de sulfite** pendant le processus de vinification. Pour une bonification optimale en bouteille et une conservation de 36 mois, une **dose infime** de soufre est ajoutée à la mise en bouteille, pour passer le cap parfois difficile de l'embouteillage mais elle reste 10 à 15 fois inférieure à la normale.
- **Bouchon en liège très haut de gamme** adapté à la conservation des vins infinitésimalement soufrés

LE DOMAINE LE FAGOLET en quelques mots...

Nous sommes une exploitation viticole familiale de 16 hectares située sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais dit Clochemerle. Spécialiste de la vinification des Beaujolais Villages, le domaine ne cesse d'évoluer afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs :

- les **sélections parcelaires** ont fait leur apparition,
- au chai, les **méthodes ancestrales** sont de retour,
- les **intrants** au vignoble ont vu leur nombre et leur quantité diminuer de manière importante,
- des **cuvées sans soufre** font désormais partie de la gamme,
- l'arrivée des **Crus Brouilly ; Morgon, Chiroubles** va poursuivre la montée en gamme

Paul et Valérie GIRARD

DOMAINE LE FAGOLET

LIEUDIT : LE FAGOLET

69460 - VAUX EN BEAUJOLAIS

Tél : 04.74.03.28.37 ou 06.71.95.83.12

mail : contact@le-fagolet.com

site web : contact@le-fagolet.com



Des vins
et des personnalités
authentiques